

岡本製菓・節分向け 手作り京菓子各種のご商品

No.10

商品名	お多福桃山	京の節分菓子	すはま団子	京松露（ハート）	ハートラムネ
参考売価					
規格	9個	21個	10本	7個	125g
賞味期限	常温 40日	常温 40日	常温 40日	常温 40日	常温 180日
Jan	4970668008068	4970668008242	4970668008402	4970668009614	4970668010450
c/s入り数・出荷ロット	20x1	16x1	20x1	16x1	8x4
製造時期	1月15日発売 / 1月15日 受注締め切り		通年商品	バレンタイン・母の日・敬老の日	バレンタイン
原材料	砂糖(国内製造)、白あん、水飴、もち米、卵/クチナシ色素、(一部に卵を含む)	砂糖(国内製造)、白生あん、水あめ、きな粉、もち米粉、でんぷん、シナモン、鶏卵、梅肉ペースト、抹茶/着色料(クチナシ黄、ベニコウジ)、香料、(一部に卵・大豆を含む)	砂糖(国内製造)、大豆、水あめ、抹茶、梅肉/着色料(ベニコウジ)、香料、(一部に大豆を含む)	砂糖(国内製造)、水あめ、あん、抹茶	砂糖(国内製造)、コーンスターチ、酸味料、重曹、香料、着色料(アントシアニン、クチナシ黄、スピルリナ青)
商品説明	節分(2月3日)に向けて お多福のほっぺたに模して焼き上げた白餡入りの一口まんじゅうです。お多福の絵柄の個包装で包みました。	特注の木型で打ったお多福の面の和三盆お干菓子、伝統の桃山まんじゅう、大豆(きな粉)の粉で作った3色の味の”すはま玉”(梅・抹茶・ニッキ)の節分用詰め合わせです。	三色の味わい(抹茶・梅・きな粉)の一口サイズの可愛いお団子を串に刺しました。昔懐かしい素朴な味わいの串だんごです。	京都の熟練した和菓子職人が手造りの伝統菓子です。あん玉をお箸を使って一つ一つ蜜の中にくぐらせた、昔ながらの職人の技が生きる和菓子です。敬老の日仕様です。 バレンタイン・母の日・敬老の日企画	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に昔ながらの製法で手造りした、口どけのやさしい小粒のラムネ菓子と、ハート形に木型で打ったラムネです。昔懐かしい甘酸っぱい味わいです。 バレンタイン企画
商品サイズ	縦 200mm×横 140mm×奥行 20mm 重量 約170g	縦 115mm×横 115mm×奥行 25mm 重量 約170g	縦 200mm×横 140mm×奥行 20mm 重量 約165g	縦 95mm×横 95mm×奥行 25mm 重量 約100g	縦 180mm×横 120mm×奥行 30mm 重量 約140g
ケースサイズ	縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約3750g	縦 270mm×横 270mm×高さ 115mm 重量 約3000g	縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約3650g	縦 210mm×横 210mm×高さ 120mm 重量 約1800g	縦 230mm×横 230mm×高さ 105mm 重量 約1370g

全て京都の和菓子職人が一つ一つ丁寧に手作りした京菓子です
着色料は天然着色料を使用しており、上品な風合いに仕上がっています。



リードタイム	リードタイム 10日(原則)、手作り商品の為 大量のご注文の際には事前の御連絡をお願い申し上げます。
製造元	岡本製菓株式会社 京都市上京区七本松通下長者上ル二番町211番地